

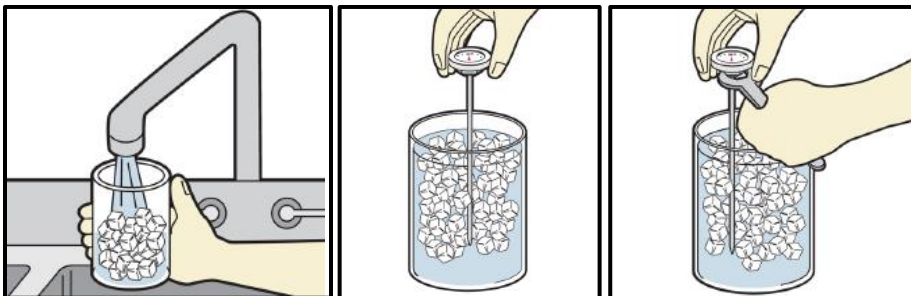
Calibración del Termómetro

¿Porque lo hacemos? Para garantizar la precisión de las medidas de la temperatura interna de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Método Punto de Hielo

Para este método, necesitaras: 1) que el termómetro este calibrado, 2) un contenedor grande lo suficientemente profundo para sumergir el hoyuelo en el eje del termómetro bajo el agua, 3) hielo triturado (cubos de hielo normales también funcionarían), y 4) una herramienta ajustadora adecuada.

1. Mezcle una mezcla de agua helada en un contenedor llenándolo hasta arriba con hielo y después agregándole agua fría justo debajo de la parte superior. Si el hielo empieza a flotar, deseche el agua y rellene el contenedor con hielo cuando sea necesario.
2. Deje que el agua helada repose por unos minutos para que la temperatura llegue a 32°Fahrenheit (F).
3. Aguante el eje del termómetro en el centro del agua helada mezclándolo un poquito para evitar que el hielo se le pegue. Asegúrese de no tocar la parte de abajo ni los lados del contenedor con el eje de termómetro.
4. Verifique a ver si la aguja esta por encima o por debajo de 32°F.
5. Ajuste el termómetro a 32°F usando la llave inglesa de la herramienta para torcer la tuerca de la herramienta. Asegúrese de mantener el hoyuelo sumergido en el agua helada mientras haga esto.



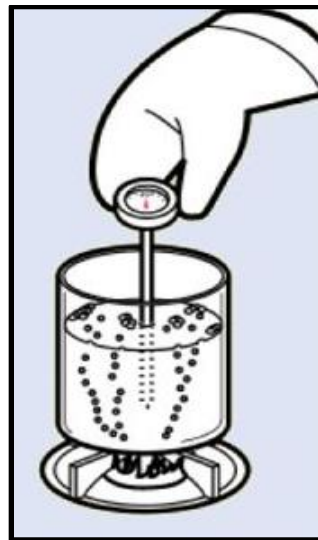
NOTA: Verifique y calibre todos los termómetros a menudo, y especialmente si se han caído o han sufrido un golpe

Calibración del Termómetro

¿Porque lo hacemos? Para garantizar la precisión de las medidas de la temperatura interna de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos.

Método Punto de Ebullición

1. Use una olla lo suficientemente profunda para sumergir el hoyuelo en el eje del termómetro debajo del agua, pero no dejando que la punta del termómetro toque la parte de abajo ni los lados de la olla.
2. Llene la olla con agua y póngala a hervir.
3. Proteja sus manos y brazos del vapor.
4. Mantenga el termómetro dentro del agua con el hoyuelo sumergido por un momento. Cuando la aguja pare de moverse, verifique el indicador. Si se ha estabilizado en 212°Fahrenheit (F) sáquelo del agua.
5. Si el indicador está por encima o por debajo de 212°F, ajuste la tuerca hexagonal con la herramienta mientras el termómetro sigue sumergido.



***NOTA: Verifique y calibre todos los termómetros a menudo, y especialmente si se han caído o han sufrido un golpe. Verifique TODOS los termómetros para asegurarse de que estén funcionando y que son precisos. ***